

LE PETIT VOYAGE

CRIOLLA

Estos vinos nacieron en el 2020 con la idea de buscar uvas poco comunes y de desafiar los métodos de elaboración del vino. Cada uno de estos vinos es una invitación a una pequeña travesía, una travesía interna que los transportará al Valle de Uco a través de una elaboración muy particular de estos vinos.

Ninguna variedad traída por los españoles desde Europa a América durante el siglo XVI pudo soportar el viaje, excepto la criolla chica que fue subida al barco en su último punto de carga en las Islas Canarias. Por ende, toda la variedad llamada criolla tiene de origen esa criolla chica (listán prieto).

Varietal: 100 % Criolla. Criolla chica (listán prieto) y criolla grande (cepaje criollo de Argentina)

Apelación de origen: I.G. Los Chacayes

Cosecha y vinificación: se cosecha durante la primera semana de marzo. Maceración carbónica con racimos enteros. Luego se prensan las uvas y la fermentación finaliza sin hollejos, como sucede con los vinos blancos. Al agregarle lías de Pinot Gris durante la crianza y al llevar a cabo batonnage a diario, se obtiene un vino elegante y con volumen.

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento: 15 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2020

